Контрольный Лист Наблюдений / Верификация

Участок «Производство: основное меню»

МакЧикен / Чикенбургер

ККЧ *Работник должен правильно ответить на вопросы данного раздела и продемонстрировать применение каждого принципа на практике.

Качество

☐ **Знает Золотые Стандарты Качества для куриных котлет:**

- Горячие, свежие
- Золотисто-коричневые
- Сочные, нежные
- Хрустящие снаружи, сочные внутри

Чистота

☐ **Знает, как обеспечить чистоту на станции:**

- Протирает станцию чистым продезин-фицированным полотенцем
- Подметает пол
- Следит за чистотой и порядком на станции

Культура обслуживания

☐ **Знает, как действовать, чтобы повысить культуру обслуживания:**

- Поддерживает запас готовых продуктов в UHC в соответствии с таблицей уровней / монитором E-production
- Своевременно пополняет запасы на станции

Безопасность пищи

☐ **Знает, как обеспечить безопасность пищи:**

- Готовит куриные полуфабрикаты только в ванночках, отведённых для их приготовления
- Следит за тем, чтобы все полуфабрикаты в ванночке были полностью погружены во фритюр
- Всегда исполь-зует чистые лотки для UHC
- Не использует продукты с истёкшим сроком хранения
- Моет руки
- Знает действующие правила использования перчаток

Охрана труда

☐ **Знает правила техники безопасности:**

- Знает и выполняет требования инструкций по охране труда
- Во избежание ожогов не допускает попадание воды во фритюр
- Носит обувь на нескользкой подошве
- Немедленно вытирает с пола пролитый фритюр

ПРОЦЕДУРЫ *Работник должен правильно выполнить все рабочие процедуры на станции.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

☐ **Безопасность** Вымойте руки.

☐ **Безопасность** Используйте перчатки в соответствии с действующими правилами.

☐ Проверьте наличие запаса продуктов.

ПОДГОТОВЬТЕ

☐ Проверьте: на дисплее фритюрницы: Макчикен, Чикенбургер.

☐ Узнайте из таблицы уровней UHC: какое количество полуфабрикатов каждого вида вам нужно приготовить.

☐ Возьмите нужное количество замороженных полуфабрикатов из фризера.

ЗАГРУЗИТЕ

☐ Поставьте корзинку на поднос для сырых полуфабрикатов.

Безопасность Это предотвратит попадание панировки с сырых полуфабрикатов на готовый продукт.

☐ Загрузите в корзинку нужное количество полуфабрикатов.

ОПУСТИТЕ КОРЗИНКУ ВО ФРИТЮР

☐ Аккуратно опустите корзинку в ванночку с фритюром, чтобы не было брызг.

ВСТРЯХНИТЕ КОРЗИНКУ

☐ Аккуратно встряхните корзинку в ванночке или используйте щипцы, чтобы погрузить порции во фритюр.

☐ Включите таймер.

ДОСТАНЬТЕ КОРЗИНКУ

☐ Услышав звуковой сигнал таймера, выключите его и сразу достаньте корзинку из фритюрницы.

☐ Подвесьте корзинку над фритюрницей, дав фритюру стечь в течение 5–10 секунд.

☐ **Качество** Не оставляйте корзинку с продукцией висеть над ванночкой дольше 10 секунд.

ВЫСЫПЬТЕ ГОТОВЫЕ КОТЛЕТЫ И ПОВЕСЬТЕ КОРЗИНКУ НА МЕСТО

☐ Подготовьте лоток UHC соответствующего цвета.

☐ Переверните корзинку на бок, чтобы порции могли выпасть в лоток.

☐ Подвесьте пустую корзинку над ванночкой.

ПОМЕСТИТЕ В UHC

☐ Поместите Макчикен в лоток UHC янтарного цвета, Чикенбургер – в лоток белого цвета.

☐ Поставьте лоток в UHC.

☐ **Качество** Включите таймер для каждого лотка.

УБОРКА

☐ Протирайте станцию чистым продезинфицированным полотенцем. Сразу вытирайте с пола весь пролитый фритюр.

☐ Закрывайте ванночки крышками, когда вы их не используете.

Подписи

Работник: _____ Работник: _____

Инструктор: _____ Инструктор: _____

Дата: _____ Менеджер: _____

Тип оценки: ☐ **Обучение** ☐ **% КЛН**

_____ **/ 27 x 100% =** _____

(1 пункт = 3,7 балла)

Copyright © McDonald's Corporation, 2014 год. Все права защищены.